

UNIVERFOOD

ресторанный бизнес

*То, что мы умеем:
это создание зон фуд-корт
в торгово-развлекательных центрах.*

Наши преимущества:

- Уникальность концепций
- Формат «повар-шоу» во всех концепциях
- Высокотехнологичное производство.
- Высокая скорость обслуживания.
- Максимум качественных блюд и напитков собственного производства.



**КРУПНАЯ ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЕТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ
БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ, СУЩЕСТВУЮЩАЯ С 2001 г.**



Блин ФФ®

БЛИНОФФ

РАБОТАЕТ С 2003 Г.

КОНЦЕПЦИЯ

Семейная русская блинная. Насладитесь румяными блинами по старинному русскому рецепту, многообразием сытных и сладких начинок. Блины выпекаются непосредственно в присутствии гостей. Меню концепции включает так же аппетитные салаты, наваристые супы и традиционные старорусские напитки.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

Мужчины и женщины, семьи с детьми, доверяющие традиционной и натуральной еде, предпочитающие русскую кухню.

ДОХОД

Средний

СРЕДНИЙ ЧЕК - 265 РУБ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РАЗМЕЩЕНИЯ:

РАСПОЛОЖЕНИЕ:

Фуд-корт торгово-развлекательных центров.

СРОК АРЕНДЫ:

3-5 лет

ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ:

40-45 кВт

РАСХОД ХОЛОДНОЙ ВОДЫ:

2 куб. м/сут

РАСХОД ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ:

0,75 куб. м/сут

ОБЪЕМ ВЫТЯЖНОГО ВОЗДУХА:

4500 куб. м/час

ОБЪЕМ ПРИТОЧНОГО ВОЗДУХА:

4000 куб. м/час



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МЕСТА – МЕСТА С ВЫСОКОЙ ПРОХОДИМОСТЬЮ:

- Торговые центры города
- Развлекательные центры города
- Места на пересечение основных транспортных магистралей
- Пересечение пешеходных потоков
- Места скопления жителей города

РЕКОМЕНДОВАННАЯ ПОСЕЩАЕМОСТЬ ЗАВЕДЕНИЯ:

5 000 посетителей в месяц со средним чеком в 210 рублей



ЭТАПЫ ОТКРЫТИЯ

1. Подбор помещения
2. Заключение договора аренды
3. Дизайн и проектирование
4. Ремонт
5. Расстановка оборудования
6. Подбор и обучение персонала
7. Запуск






















ГРАФИК ЭТАПОВ ОТКРЫТИЯ

<i>1 неделя:</i>	<ul style="list-style-type: none">• Заключение договора• Оплата паушального взноса• Подбор и оценка помещения• Работа инженера-проектировщика, дизайнера
<i>2-4 неделя:</i>	<ul style="list-style-type: none">• Строительно-монтажные работы• Подбор персонала• Закуп оборудования• Заказ мебели
<i>5 неделя:</i>	<ul style="list-style-type: none">• Поиск поставщиков продуктов• Стажировка персонала
<i>6 неделя:</i>	<ul style="list-style-type: none">• Закуп остального оборудования• Подготовка к открытию• Открытие



НАШИ КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



-  Узнаваемый бренд с большой историей – с 2003 года мы развиваем и совершенствуем сеть блинных. 
-  Бренд, актуальный в любые времена: традиции русской кухни, которые поддерживает «Блинофф», близки каждому россиянину. 
-  Универсальные ингредиенты, которые можно купить у местных производителей по оптимальным ценам – гарантия свежих и полезных блюд. 
-  Минимальные вложения в оснащение производство – только необходимое и доступное оборудование. 
-  Использование только натуральных продуктов, никаких замороженных полуфабрикатов. 
-  Высокая скорость обслуживания и всегда свежие блюда. 
-  Отсутствие затрат на аренду склада – все продукты можно закупать у местных поставщиков, в том количестве, которое требуется именно вашему заведению. 
-  Возможность оперативно адаптировать меню под особенности вашего региона (специальные предложения, отражающие традиции местной кухни; проведение акций, связанных с культурными праздниками). 
-  Оперативный запуск заведения с обучением персонала на месте либо с командировкой в ближайший обучающий центр (Центральная Россия, Поволжье, Урал, Западная и Восточная Сибирь) – залог профессионального обучения в короткие сроки с небольшими затратами. 
-  Натуральные продукты - без ГМО, усилителей вкуса и красителей. 
-  Использование технологии «повар-шоу», которая привлекает новых гостей. 